

FOCACCIA DE PUGLIA

Ingredientes:

- 150 g de patata cortada en trozos de 2-3 cm.
- 250 g de agua
- 25 g de levadura prensada fresca o 2 ½ cucharaditas de levadura de panadería deshidratada (10 g)
- 1 cucharadita de azúcar
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 350 g de harina de fuerza
- 150 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo
- 20 tomates xerry cortados en dos
- 1 pellizco de orégano seco
- 1 cucharada de sal gorda

Preparación:

- 1- Ponga en el vaso la patata y trocee 10 seg vel 7. Con la espátula baje la patata hacia el fondo del vaso.
- 2- Añada 50 g de agua, la levadura y el azúcar y mezcle 2 min, 37°, vel 2.
- 3- Agregue 200° de agua, 20 gr de aceite, las harinas y la sal. Amase 6 min velocidad Espiga. Retire la masa del vaso, forme una bola y métala en un bol grande ligeramente engrasado y cubierto con film transparente. Deje reposar hasta que doble su volumen (aprox 30minutos).
- 4- Ponga en el vaso 15 g de aceite y los ajos y pique 4 seg vel 8. Con la espátula, baje el ajo hacia el fondo del vaso.
- 5- Añada los tomates cherry, el orégano y la sal gorda y mezcle 10 seg, giro inverso vel 1. Retire a un bol y reserve.
- 6- Precaliente el horno a 230°.
- 7- Engrase con 15 g de aceite la bandeja del horno, ponga la masa encima y, haciendo presión con la yema de los dedos, extendiéndola hasta cubrir toda la bandeja. Distribuya encima la mezcla con los tomatitos y presione con las manos para integrarla en la masa.
- 8- Hornee durante 15-20 minutos (230°). Sirva la focaccia caliente o fría.

